

GRILLAIE BERTINORO 2023
SANGIOVESE BERTINORO ROMAGNA DOC

TECHNISCHE DATEN

Rebsorte:	Sangiovese di Romagna
Trauben	100% Sangiovese
Herkunftsgebiet:	Bertinoro
Weinberge:	Massa, Maestrina
Abgefüllte Flaschen:	35.000 zu 0,750lt, 390 Magnum zu lt. 1,5
Bepflanzte Fläche:	5,50 ha
Lage:	Massa: Ost-Südosten; Maestrina: Nord-Nordosten
Boden:	Mittelstarke Mischung, Ton, Lehm, Sand
Önologe:	Emanuele Casadei
Pflanzdichte:	2900-5000 Rebstöcke pro Ha.
Wuchsform der Reben:	Strecker
Produktion pro Hektar:	87.000 Kg. Trauben, 56 hl Wein
Farbe:	Leuchtend, rubinrot
Bukett:	weinig, nach reifen roten Beeren und Erdbeeren, nach knackigen Marasca Kirschen, würzig
Geschmack:	trocken, diskrete Weichheit, anhaltend, mit gut ausgedrückten aber reifen Tanninen
Ausbau :	in traditionellen Eichenfässern mit 30hl Fassungsvermögen. Danach Ausbau in der Flasche
Gut zu:	Fleisch vom Grill, Kleinwild, nobles Geflügel, Perlhuhn, Ente, Taube

ANALYSENWERTE

Alkoholgehalt:	13,30% Vol.
Restzucker:	<0,5 g/l
Flüchtige Säure:	0,54 g/l
Stabile Säure:	5,20 g/l
Trockenextrakt netto:	27,00 g/l
Schwefeldioxid:	70 mg/l
Freies Schwefeldioxid:	25 mg/l



WEINLESE 2023

2023 war ein sehr anstrengendes und mühsames Jahr, die große Überschwemmung im Mai hat unzählige Schäden angerichtet. Ein Unmaß an Regen hat weder die Ebene noch die Hügel verschont. Wir hatten viele Erdrutsche und vor allem einen sehr beschränkten Zugang zu den Weinbergen.

Unser Bio Management in den Reben war anspruchsvoll, aber dank der großen Anstrengung all unserer Mitarbeitern konnten wir auf eine gute qualitätsreiche Ernte zählen, auch wenn mit viel Produktverlust. Wir haben einen extrem süffigen und in jedem Breich der Gastronomie anpassenden Wein erhlater, sehr verleitend und langlebig.

